

# Vanredda

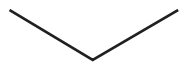
**B I A N C O**  
**TERRE SICILIANE I.G.P.**

**Vanredda** è il nostro vino bianco che si ispira all'autentica **tradizione siciliana**, dalla quale abbiamo preso le informazioni per produrre questo vino unico e molto particolare.

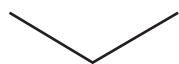
Abbiamo usato due uve **classiche** siciliane: il Catarratto e il Grillo, che vengono fermentate sulle bucce proprio come si faceva una volta.



Le uve sono accuratamente **raccolte a mano** in piccole cassette e solo le migliori vengono selezionate per la produzione di Vanedda. Dopo la raccolta nelle cassette le uve vengono refrigerate e portate ad una temperatura di 10 C° per almeno 24 ore.



Dopo questa procedura le uve vengono poi **separate delicatamente** dal raspo e il vino fermenta sulle bucce per almeno due giorni, dopodiché separiamo le bucce e finiamo la fermentazione in botti da **30 Hl di Rovere**.



Il vino sosta sui lieviti fini di fermentazione per almeno 7 mesi e una volta imbottigliato riposa in bottiglia per altri sei mesi prima di essere introdotto sul mercato.



---

## NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta di **colore giallo dorato** intenso, donato dal contatto con le bucce e dall'affinamento in botti grandi. Il bouquet è ampio e suadente con note di cocco, frutta tropicale accompagnate da un **sottofondo di spezie dolci**, in bocca poi è ricco, risalta per struttura e persistenza governate da un'acidità presente e ben integrata.

---

Vanedda ha una produzione molto limitata: nel 2016 abbiamo prodotto 3200 bottiglie e nel 2017 circa 10.000.